

<b>Forellenfilet in Sauerkraut</b>	
<b>Rezept für</b>	2 Personen
<b>Zeitaufwand</b>	ca. 30 Minuten
<b>Zutaten</b>	<b>Und so wird's gemacht</b>
2 Forellenfilets 100 g Sauerkraut 1 feingehackte Schalotte ¼ l Fischesud 1 EL Creme Fraiche ½ Teelöffel feingehackte Salbeiblätter 1 TL Zitronensaft 1 TL Butter Salz, Pfeffer	Für die Sauce die Schalotte in Butter andünsten. Mit dem Fischesud ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend Zitronensaft und Salbei dazu geben. Die Sauce mit Creme Fraiche und Butterflöckchen aufmontieren und noch einmal abschmecken.  Die Forellenfilets salzen und pfeffern, dann in dem Sauerkraut umhüllen.  In etwas Butter jeweils ca. 3 Minuten auf jeder Seite knusprig braten.